

TEKNIK PENGAMBILAN GAMBAR FEATURE ACARA TEMPOE DOELOE Eps. “GANJEL REL LEGENDARIS SEMARANG”

Mifta Udin, Mukaromah

Program Studi Penyiaran-D3, Fakultas Ilmu Komputer

Universitas Dian Nuswantoro

Jl. Nakula1 No. 5-11 Semarang, Kode Pos 50131

Telp: (024) 3517361, Fax: (024) 3520165

E-mail : miftaudin.asli@gmail.com, mukaromahoke@gmail.com

ABSTRAK

Keanekaragaman etnis suku dan budaya merupakan ciri khas suatu negara di dunia. Indonesia merupakan negara yang mempunyai beranekaragam etnis suku dan budaya terbanyak di dunia. Oleh karena itu Indonesia memiliki beragam makanan khas tradisional daerah. Salah satu wilayah Indonesia yang memiliki keberagaman menu tradisional adalah kota Semarang. Roti Ganjel Rel adalah salah satu makanan tradisional yang dapat dijumpai di kota Semarang. Proyek Akhir ini mengambil topik tentang kuliner Roti Ganjel Rel Semarang dalam format *feature* dengan judul “Ganjel Rel Legendaris Semarang” tujuan dari proyek ini adalah untuk menyampaikan dan memberikan informasi seputar makanan khas kota Semarang melalui *feature* Kuliner “TEMPOE DOELOE” khususnya menu liputan seputar “Roti Ganjel Rel” agar jenis makanan ini lebih diketahui oleh masyarakat umum, maupun pengunjung dari luar daerah kota Semarang. Pelaksanaan proyek akhir ini membutuhkan waktu seperti halnya riset, observasi, wawancara dan pengambilan gambar di berbagai tempat di Semarang hingga akhirnya menjadi sebuah karya *feature* “Tempoe Doeloe Eps. Ganjel Rel Legendaris Semarang” selama ± 20 menit yang menyajikan informasi seputar makanan alternatif khas kota Semarang. Hasil dari proyek akhir ini dapat menjadi salah satu cara untuk melestarikan makanan-makanan tempo dulu yang sekarang mulai tergerus oleh makanan luar negeri yang lebih instan.

Kata Kunci: Feature Kuliner, Roti Ganjel Rel, Kameramen, Kota Semarang, Indonesia

ABSTRACT

Ethnic and cultural diversity was a hallmark of a country in the world. Indonesia was a country that had the largest diverse ethnic and culture in the world. Because of that, Indonesian had a variety of typical traditional regional food. One of area that had a diversity of Indonesian traditional menu was Semarang. Ganjel Rel bread was one of the traditional foods that could be found in Semarang. This final project took about culinary topics Ganjel Rel Bread Semarang in the format feature with the title Ganjel Rel Legendaris Semarang. The objective of this project was to deliver and provide information about the typical food Semarang through Culinary "TEMPOE DOELOE" feature in particular coverage menu regarding "Ganjel Rel Bread" so that these types of food were more known to the general public, as well as visitors from outside Semarang. This final project implementation takes time as does the research, observation, interviews and shooting at various locations in Semarang until it became a feature showcase "Tempoe Doeloe Eps. Ganjel Rel Legendary Semarang" for ± 20 minutes which presents information about alternative the typical food of Semarang. Results of this final project can be one way to preserve foods in the past that are now starting to be eroded by instant foreign food.

Keyword : Culinary Feature, Ganjel Rel Bread, Kameramen, Semarang city, Indonesia

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan etnis suku dan budaya terbanyak di dunia yang memiliki beragam makanan

khas tradisional daerah. Beranekaragam makanan khas atau tradisional tersebut merupakan kekayaan kuliner yang sebenarnya bisa dimanfaatkan untuk

memperkaya keberagaman khas Indonesia. Keberagaman makanan khas tradisional tersebut kurang mendapat perhatian karena tersaingi oleh produk-produk makanan modern yang ditemukan di pasaran.

Salah satu wilayah Indonesia yang memiliki keberagaman menu tradisional adalah kota Semarang. Di Semarang dapat dijumpai berbagai macam menu khas seperti Tahu Pong, Lunpia, Bandeng Presto, Tahu Gimbal, Wingko Babat. Berbagai menu khas kota Semarang tersebut, biasanya yang dikenal secara umum oleh masyarakat, namun terdapat berbagai macam makanan khas lain di kota Semarang yang tak kalah enakya serta memiliki nilai sejarah yaitu Roti “Ganjel Rel”. Disebut roti Ganjel Rel karena bentuknya memanjang kotak cokelat dan keras sehingga orang mengasumsikan roti itu seperti Ganjel Rel, tetapi ada juga yang menyebutnya sebagai roti Gambang, seperti yang terdapat di salah satu alat musik yang ada di Semarang, tapi sekarang masyarakat umum lebih populer menyebutnya sebagai roti Ganjel Rel karena asosiasinya yang memanjang kotak dan keras.

Roti Ganjel Rel di pengaruhi oleh roti Belanda *Ontbijtkoek* yang biasa disebut roti rempah dari Belanda. Gandum hitam merupakan bahan yang paling penting sebagai pewarna cokelat muda, sering dibumbui dengan cengkih, kayu manis, jahe, dan kapulaga. Perbedaan roti Ganjel Rel dahulu dengan sekarang tentu berbeda dari mulai bahan yang di gunakan, karena dahulu pada saat pembuatan roti Ganjel Rel menggunakan tepung gaplek yang terbuat dari singkong yang dikupas lalu dikeringkan dan ditumbuk menjadi halus, dari warnanya pun tidak putih karena singkong telah dikeringkan dan berwarna agak kecokelatan dan itu yang dipakai untuk bahan roti Ganjel Rel sehingga roti yang dihasilkan keras tidak seperti dari bahan tepung terigu. Roti Ganjel Rel yang asli dibuat orang Jawa atau Indonesia terbuat dari tepung gaplek,

gula aren, minyak dan rempah-rempah, sedangkan orang Belanda salah satu bahanya untuk membuat roti *Ontbijtkoek* menggunakan mentega.

Filosofinya orang-orang dahulu menyebut roti Ganjel Rel ada kaitanya dengan Dugderan menjelang puasa di Masjid Agung Semarang. Ganjel dalam bahasa Jawa dengan harapan bahwa nanti selama puasa tidak mengalami suatu ganjalan yang disimpan didalam hati sehingga puasa yang dijalankan lancar, kemudian dari kata Rel itu menjadi Relo dalam bahasa Jawa yang artinya rela atau ikhlas. Karena dikaitkan pada bulan puasa sehingga orang yang menyantap Ganjel Rel itu rela atau ikhlas menjalani puasa dengan harapan tidak ada ganjangan-ganjalan dan dipercaya roti Ganjel Rel ini mengandung bahan-bahan yang baik untuk tubuh dan menguatkan saat puasa karena tekstur keras sehingga orang memakan sedikit menjadi kenyang, gula yang menjadikan kalori tinggi, kemudian biji wijen dan juga rempah-rempah untuk menghangatkan yang itu dijadikan sebagai simbol orang dahulu menghadapi puasa (sumber: Dra. Titiek Suliyati, MT Dosen sejarah FIB Universitas Diponegoro).

Penulis menyadari sebagai bagian dari tanggung jawab untuk ikut mencintai produk dalam negeri, khususnya makanan tradisional Roti Ganjel Rel, dalam proyek akhir ini, penulis akan mengambil liputan “*Feature*” yang mengupas tema tentang makanan khas tradisional Semarang yang berjudul “Tempoe Doeloe”.

Program ini akan disajikan kedalam format *feature*, *feature* sendiri adalah karangan yang menyajikan permasalahan yang menarik, bertolak dari data dan fakta yang akurat dan lengkap, namun disajikan secara khas dan santai serta memberikan hiburan (Ermanto, 2005 : 86). Secara fisik *feature* memiliki kesamaan dengan reportase yaitu terdiri dari judul (*head line*), teras (*lead*), dan tubuh (*body*). Yang membedakannya adalah pada pemilihan

judul dan penyajiannya yang lincah, enak dibaca, tidak formal, dan memberikan hiburan.

Feature memiliki berbagai jenis, diantaranya adalah *feature* kuliner tentang makanan tradisional atau makanan khas apapun yang patut diketahui pemirsa seperti, bentuk teksturnya, kandungan rasa, dan bagaimana cara membuatnya. Kemasan *feature* ini disesuaikan dengan gaya berbeda dan lokasi penjual atau masakan tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis akan membuat program *feature* dalam bentuk *feature* kuliner dengan judul “Tempoe Doeloe”.

LANDASAN TEORI

1.1 Sinopsis

Setiap daerah memiliki keberagaman kuliner khas yang patut diketahuioleh masyarakat dan mampu menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung ke suatu daerah dengan kulinernya masing-masing, dengan mengusung tema makanan tradisional khas jaman duhulu yang ada di Indonesia dengan dipandu oleh 1 Host. Keunggulan program acara terletak pada pembawaan konsep acara kuliner tradisional khas jaman duhulu dengan gaya bahasa *modern* atau kekinian, tetapi juga tetap dengan bahasa yang sopan sehingga membuat orang menonton ingin tahu karena program acara ini juga mempunyai sejarah kuliner masakan khas tradisional Indonesia didalamnya, selain menampilkan kuliner bersejarah, juga menginformasi, mengedukasi dan menghibur penonton.

Program ini tayang setiap seminggu sekali dengan durasi 20 menit, menampilkan sisi unik serta konten yang berbeda setiap minggunya.

Episode Kali ini Tempoe Doeloe Eps. Ganjel Rel Legendaris Semarang Setiap segmen membahas tentang makanan kuliner khas kota Semarang yang namanya

unik dan membuat penonton penasaran dari segmen ke segmen berikutnya.

Treatment

SEGMENT 1

Segment 1 merupakan awal langkah penonton untuk mengenal objek. Pada tahap ini berisi narasi singkat penjelasan lokasi dimana Tempoe Doeloe berada dan establis Kota Semarang untuk memancing daya tarik penonton. Video yang disajikan masih berkaitan dengan tema yang akan diusung, kemudian setelah itu host membuka program acara di Tugumuda dengan latar belakang Lawang Sewu, setelah host selesai membuka acara kemudian dilanjutkan dengan voxpop dengan masyarakat kota Semarang mengenai tahu gak sih makanan khas kota Semarang? kemudian tahu gak Roti Ganjel Rel itu apa? dilanjutkan host berjalan menuju kerumah produksi Roti Ganjel Rel dan bertemu dengan pemilik sekaligus pembuat roti khas tradisional Ganjel Rel tersebut dan berbincang-bincang mengenai proses pembuatan roti Ganjel Rel.

SEGMENT 2

Segment 2 diawali dengan video tapping kota Semarang jaman dulu dan menceritakan sejarah kota Semarang dengan berbagai keajaiban alam dan sejarah yang patut untuk dikunjungi setelah itu menyambung lagi ke dalam perbincangan tetapi pada segmen ini host berbincang dengan salah satu pembuat roti ganjel rel dan mengajak pemirsa untuk membuat roti khas tradisional Ganjel Rel.

SEGMENT 3

Segmen 3 ini mulai fokus pada asal-usul dan sejarah mengenai roti Ganjel Rel dengan mewawancarai dua narasumber yang mengerti dan tahu dalam menjelaskan asal-usul sejarah tersebut dari mulai bagaimana proses pembuatan, kemudian bahan apa saja yang dipakai dari

pembuatan jaman dulu dengan pembuatan yang sekarang, kemudian perbedaan roti jaman dulu dan sekarang, kemudian roti ganjel rel ini dipengaruhi oleh beberapa roti yang sudah ada, kemudian filosofi dari nama Ganjel Rel yang dikaitkan dengan acara dugderan menjelang bulan puasa di masjid kauman semarang.

SEGMENT 4

Di segment 4 ini *stok shoot* pengambilan gambar di festival makanan Semarang di Kaligarang dibagian segmen ini menjelaskan bagaimana upaya untuk mengenalkan, mempublikasi dan sekaligus untuk lebih diketahui oleh masyarakat umum, maupun pengunjung dari luar daerah kota Semarang. karena disegmen 4 ini merupakan upaya dari pembuat roti Ganjel Rel untuk melestarikan makanan khas tradisional kota semarang agar tidak tergerus oleh persaingan makanan-makanan modern yang saat ini banyak dijumpai dengan mudah dipasaran, kemudian agar warisan kuliner daerah ini tetap ada sebagai kuliner khas Nusantara.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Asep Syamsul M. Romli. 1999-2000. *Jurnalistik Praktis*. Jakarta. Remaja Rosda Karya
- [2] Dra. Titiek Suliyati, MT (2015) “Dosen sejarah FIB Universitas Diponegoro” Semarang.
- [3] Redaktur Senior Majalah Gatra, Yudhistira A.N.M. Massardi, April 22 (2009) (terjemahan dari Asep Syamsul M. Romli. (1999-2000). *Jurnalistik Praktis*. Jakarta, Remaja Rosdakarya).

- [4] Syahputra, Iswandi. (2006). “*Jurnalistik Infotainment, kancah baru jurnalistik dalam industri televisi*”, dilengkapi dengan Kode Etik Jurnalistik, Yogyakarta: Pilar media.

- [5] Dennis, G Fitriani. 2008. *Bekerja sebagai Pengarah Acara*. Erlangga Grub. Jakarta.

- [6] Hanoch, Tahapory. 2002. *Komposisi Gambar TV – Suatu Pengantar*. Jakarta . Balai Diklat TVRI.

- [7] Warsihna, Jaka dkk. (2009) “*Pedoman Pemanfaatan Siaran Televisi Edukasi*”. Jakarta. Departemen Pendidikan Nasional. Pusat Teknologi Informasi dan Komunikasi Pendidikan. www.tvedukasi.org

- [8] Wibowo, (2007), “*Teknik Produksi Program Televisi*”, Yogyakarta: Pinus Book Publisher

Sumber Lain, Media Online :

- [9] <http://feelmcreative.blogspot.com/-camera-slider/>, diakses pada tanggal 22 Juni 2015
- [10] <http://gloriaentertainment.blogspot.com/-Mikroponkondeser/>, diakses pada tanggal 22 Juni 2015
- [11] <https://musa666.wordpress.com/2012/10/02/program-Acara-televisi-/>, diakses pada tanggal 16 Mei 2015